

“火锅控”们对于火锅的偏爱,是不分冬夏的。那么,现在在什么样的环境里吃什么样的涮菜,才够爽呢?

# “冰镇牛肉片”要多爽有多爽



优美的就餐环境



时蔬拼盘



冰镇酸梅汁



冰镇牛肉片

□本刊记者 李宇辉

窗外飘着雪花,锅内是沸腾的辣汤,涮几片鲜嫩的羊肉,与朋友小酌两杯,畅谈一下人生……这估计是很多人在冬天里最美的享受。然而,你是否在烈日当空的炎夏,坐在冷气十足的空调房里,享受过涮“冰镇牛肉片”的鲜爽呢?

## 1 “冰镇牛肉片” 鲜爽无极限

人们对于美食的要求不仅在于味道,还在于别出心裁的菜品、赏心悦目的环境。炎热的夏季,大汗淋漓的人们最渴望凉爽感。5月19日刚刚开业的玖鼎御坊火锅尤其擅长撩拨夏季里人们对火锅的渴望。

“冰镇酸梅汁”“冰镇鲜羊肉”“冰镇牛肉片”……在玖鼎御坊火锅“冰镇”系列食品中,最畅销的就是“冰镇牛肉片”。玖鼎御坊“冰镇牛肉片”的要诀在于冰:冰力十足,但不能结冰。牛肉片要想有好的口感,就必须长时间与冰接触,最佳的状况是稍

稍起霜但不能冻实。大盘的冰块上“卧”着鲜嫩的牛肉片,其带来的丝丝凉意与外面炎热的天气形成了鲜明的对比,让人胃口大开。“开业这几天,客人评价最高、点得最多的就是‘冰镇牛肉片’。”虽然不是大厨,玖鼎御坊的宁经理却是个美食家,说起菜品来滔滔不绝。

“冰镇牛肉片”既保证了牛肉的鲜嫩,又给人以极强的感官享受,怎能不让“火锅控”们热血沸腾呢?我们究竟是该感谢玖鼎御坊的老板呢?还是该感谢发现玖鼎御坊的“馋猫”们呢?

## 2 “过时就打折” 价位更诱人

蔬菜一隔夜,口感就会大打折扣。同样,鲜肉过了最佳的食用期,口感也会发生变化。或许普通的食客分辨不出这种细微的变化,但酒店的大厨心里明白。玖鼎御坊一方面会想尽一切办法给食物保鲜,另一方面也会随着菜品新鲜度的降低采取分时段降价销售

的措施。“要保证牛肉、羊肉的鲜嫩,除了每天采购新鲜的肉,更重要的是做好保鲜措施。但再好的保鲜措施也是有一定的时效性的。在研制‘冰镇牛肉片’时,我们的大厨每隔半个小时,都要进行一次试吃,最终列出最佳口感时间表。如果食物超过最佳食用时间,我们就会打折销售:每日20时后按七折销

售,20时30分后按五折销售,21时后按一折销售,如果到最后最后一折也卖不出去就不再作为商品销售了。不过,因为‘冰镇’系列食品口感好,每天基本在21时之前就全部卖光了!”玖鼎御坊的李总对口感的挑剔让一般人理解不了,但他们对消费者负责的做法,着实值得人们尊敬。

研制出“冰镇牛肉片”这样鲜爽的菜,是玖鼎御坊的实力雄厚的体现;保证每个顾客都能享受到最佳口感,是玖鼎御坊对顾客负责的管理理念的具体体现。有了这样的酒店,我们才能每次都吃到要多爽有多爽的“冰镇牛肉片”,我们才能每次都吃到放心的新鲜牛羊肉。



# 玖鼎御坊

新派火锅 ● 传承 ● 创新 ● 升华

# 吃100元 送100元代金券

代金券消费不限量  
仅剩三天

活动日期: 5月19日—5月31日, 详情见店内海报

6月1日起代金券消费最高抵用菜金的50%

玖鼎地址: 洛阳市洛龙区长兴街与牡丹大道交叉口(音乐喷泉南200米) 订餐电话: 0379-62226111



火锅飘香



开元大道  
音乐喷泉  
展览路  
长兴街  
牡丹大道  
玖鼎御坊